

# REZEPTE

DIESER HERBST WIRD KÖSTLICH



Schweinerei mit Bohnen und Gojibeeren (S. 10/11)

**CHEFS\***CULINAR *Plus*  
EIN UNTERNEHMEN VON CITTI · ZOMO · RINGEL

## Unser Kochteam



### CHRISTOPH KOSCIELNIAK

Seit 2012 kreiert der Profi-Koch für den CHEFS CULINAR Rezeptservice köstliche Gerichte für die Gemeinschaftsverpflegung.

### RENÉ LUDWIG

Seit 2011 unterstützt René Ludwig mit seiner Kompetenz und seinen Food-Kenntnissen den Rezeptservice von CHEFS CULINAR.

### DANIEL KÄMMER

Mit viel Kreativität und dem passenden Management-Know-how komplettiert Daniel Kämmer das CHEFS CULINAR-Kochteam.

## LIEBE KUNDEN,

es ist wieder soweit: Die Natur vollzieht ihren Wandel von Grün zu Gelb! Der Herbst ist da und mit ihm die Erntezeit. Äpfel-, Birnen- und Pflaumenbäume biegen sich unter ihrer schweren Last, die Felder bringen Kartoffeln, Kohl und anderes Gemüse ans Licht. Die Vielfalt an frischen Köstlichkeiten ist Anlass genug, sich den kulinarischen Genüssen des Herbstes zu widmen. Denn mit der goldenen Jahreszeit halten viele Leckereien, die es zuvor nur tiefgekühlt gab, wieder Einzug in die Küche. Auf welche saisonalen Delikatessen Sie sich freuen dürfen? Wir haben tief in der Ideen-Kiste gekramt, um der vielseitigen Herbst-Küche noch ein Krönchen aufzusetzen.

Wie wäre es mit einer Steinpilz-Pizza mit Vacherin Mont-d'Or? Ein geschmackliches Highlight, das die Gäste mit der Herbstsonne um die Wette strahlen lässt. Immer wieder beliebt: Alte Klassiker neu interpretiert! Probieren Sie sich an der Kombination Jakobsmuschel mit Blutwurst und Apfel oder zaubern Sie eine Haferfrikadelle mit Roter Bete und Leinsamen auf die Teller. Natürlich ist im Altweibersommer nicht alles eitel Sonnenschein. Aber was

gibt es Schöneres, als seine Gäste mit einer gebratenen Blaubeer-Brioche und einer heißen Trinkschokolade zu verwöhnen, während der Regen an die Fensterscheiben prasselt?

Was unser Rezeptheft noch zu bieten hat? In unseren Warenkunden erfahren Sie viel Wissenswertes zu einzelnen Produkten. Außerdem gibt's für unsere CHEFS CULINAR Kunden tolle Vorteile. Eine kurze Registrierung auf der Webseite [www.chefsculinar.de](http://www.chefsculinar.de) genügt und Sie sehen nicht nur zu allen Rezepten die original verwendeten Zutaten mit Artikelnummern, sondern können auch Artikel austauschen und die gewünschten Rezepte bequem und einfach auf eine Einkaufsliste setzen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und leckere Gerichte mit unserem neuen Rezeptheft!

Köstliche Grüße  
Ihr CHEFS CULINAR Kochteam

# Das erwartet Sie ...

Brioche   Schokolade   Blaubeeren .....	4
Curry-Sauerkraut-Suppe mit Schweinebauch .....	6
Schnittbohnen-Eintopf mit Lammfleisch.....	8
Warenkunde: Kartoffeln .....	9
Schwein   Bohnen   Gojibeeren.....	10
Roastbeef Bœuf Stroganoff.....	12
Ente   Linsen   Spätzle .....	14
Muscheltopf mit Garnelen.....	16

Warenkunde: Miesmuscheln .....	17
Chicorée   Topinambur   Rote Bete.....	18
Steinpilz-Pizza mit Vacherin Mont-d'Or .....	20
Warenkunde: Steinpilze .....	21
Haferfrikadelle mit Roter Bete und Leinsamen.....	22
Jakobsmuschel mit Blutwurst und Apfel .....	24
Warenkunde: Blutwurst .....	25
Veganer Weihnachtsteller .....	26

Mehr Informationen und weitere Rezepte finden Sie auf [www.chefsculinar.de](http://www.chefsculinar.de). Unser Plus für Sie: Registrierte Kunden erhalten zu den verwendeten Rezeptzutaten die entsprechenden Artikelnummern.



# Gebratene Brioche

## mit Blaubeeren und heißer Schokolade



Online zum Rezept

# Zubereitung

## BUTTER-BRIOCHE

Die runden Brioche-Stangen pro Portion in 2 fingerdicke Scheiben schneiden. Eine Scheibe mit der Nuss-Nougat-Creme bestreichen, die andere Brioche-Scheibe darauf setzen, evtl. kurz in die Kühlung stellen. Nun Milch und Eier vermischen. Die gefüllten Brioche-Scheiben in der Milch-Ei-Masse wenden und in Panko-Paniermehl leicht wälzen. Anschließend in heißer Butter goldbraun braten und umgehend servieren.

## EINGEKOCHE BLAUBEEREN

Die Blaubeeren waschen und abtropfen lassen. Etwas Heidelbeersaft mit der Stärke verrühren und den restlichen Saft aufkochen lassen. Nun die Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und zum köchelnden Saft geben. Aufkochen lassen und mit der angerührten Stärke abbinden. Danach die Blaubeeren dazugeben, einmal aufkochen lassen und bei schwacher Hitze 15 Minuten ziehen lassen. Zum Schluss die Blaubeeren mit Zitronenabrieb abschmecken.



## HEISSE TRINKSCHOKOLADE

Die Vollmilch auf ca. 85 °C erwärmen und die Kuvertüre-Callets einrühren. Mit Orangenabrieb verfeinern.



## MILCHSCHAUAM UND GARNITUR

Die Milch erwärmen, aufmixen oder aufschäumen. Puderzucker und Kresse zum Anrichten bereitstellen.

## UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Die gefüllte und goldbraun gebackene Brioche auf eine Platte setzen und mit dem Puderzucker bestäuben. Die eingekochten Blaubeeren warm oder kalt dazugeben und mit gezupfter Kresse garnieren. Den Milchschaum in die Trinkschokolade geben und die Tasse neben die Brioche setzen.

## TIPP

Je nach Geschmack können Sie statt der Blaubeeren auch andere Beeren verwenden. Die Trinkschokolade gelingt auch gut mit weißer Kuvertüre.

# Zutaten

## FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE BUTTER-BRIOCHE

- 300 g Brioche\*
- 100 g Nuss-Nougat-Creme
- 100 ml H-Vollmilch (3,5 % Fett i. Tr.)
- 50 g Eier (Gr. L)
- 40 g Panko-Paniermehl
- 150 g Butter

### FÜR DIE EINGEKOCHTEN BLAUBEEREN

- 200 g Blaubeeren
- 100 ml Heidelbeersaft
- 2 g Speisestärke
- 1 g Vanilleschoten
- 1 g Zitronenabrieb

### FÜR DIE HEISSE TRINKSCHOKOLADE

- 1,6 l H-Vollmilch (3,5 % Fett i. Tr.)
- 400 g Dunkle-Kuvertüre-Callets
- 2 g Orangenabrieb

### FÜR DEN MILCHSCHAUAM UND DIE GARNITUR

- 50 ml H-Vollmilch (3,5 % Fett i. Tr.)
- 2 g Puderzucker
- 2 g Szechuanresse

**Portionsgröße: 300 g**  
**Wareneinsatz: ca. 1,68 €**

#### Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 612/2558, Fett: 39,9 g, davon gesättigte Fettsäuren: 13,1 g, Kohlenhydrate: 48,4 g, davon Zucker: 11,8 g, Eiweiß: 12,3 g, Salz: 0,4 g

\*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf [www.chefsculinar.de](http://www.chefsculinar.de).

# Zutaten

FÜR 10 PORTIONEN

## FÜR DIE CURRY-SAUERKRAUT-SUPPE

- 300 g Süßkartoffeln
- 250 g Weinsauerkraut
- 25 ml Sesamöl
- 400 ml Kokosmilch
- 80 g Currypaste
- „Kumar's Butter Chicken“
- 1,5 l heller Geflügelfond\*

## FÜR DAS SÜSSKARTOFFELPÜREE

- 250 g Süßkartoffeln
- 2 g Jodsalz
- 50 ml Wasser

## FÜR DEN SCHWEINEBAUCH

- 600 g Schweinebauch mit Schwarte
- 200 g Honig
- 100 ml Sojasauce
- 2 g Kaffirlimettenblätter
- 5 g Knoblauch
- 2 g Sternanis

Portionsgröße: 280 g

Wareinsatz: ca. 1,24 €

### Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 424/1774, Fett: 27,2 g, davon gesättigte Fettsäuren: 7,2 g, Kohlenhydrate: 29,5 g, davon Zucker: 17,3 g, Eiweiß: 11,9 g, Salz: 0,3 g

\* Grundrezept – Zubereitungshinweis auf [www.chefsculinar.de](http://www.chefsculinar.de).

# Zubereitung

## CURRY-SAUERKRAUT-SUPPE

Süßkartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Sauerkraut abwaschen und gut abtropfen lassen, anschließend grob hacken. Sesamöl in einem Topf erhitzen. Süßkartoffelwürfel und Sauerkraut darin anschwitzen. Mit Kokosmilch aufgießen. Etwas einkochen lassen und Currypaste „Kumar's Butter Chicken“ einrühren. Mit Geflügelfond aufgießen und köcheln lassen, bis die Süßkartoffeln gar sind. Die Suppe fein pürieren und nach Belieben abschmecken.

## SÜSSKARTOFFELPÜREE

Süßkartoffeln schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Die Würfel mit Salz und etwas Wasser in einen Beutel geben und vakuumieren. Im Kombidämpfer bei 85 °C ca. 45 Minuten garen. Anschließend die Kartoffeln fein mixen. Die Hälfte des Pürees dünn auf ein Backpapier streichen und im Dehydrator trocknen lassen. Die andere Hälfte zum Anrichten beiseitestellen.

Nach etwa 2 Stunden das getrocknete Püree vom Papier ziehen und in grobe Stücke reißen.

## SCHWEINEBAUCH

Schweinebauch zusammen mit den anderen Zutaten in einen Kochbeutel geben und fest vakuumieren. Im Sous-vide-Gerät bei 65 °C etwa 30 Stunden garen. Anschließend das Fleisch abkühlen lassen. Die Schwarte abtrennen, in feine Würfel schneiden und im Dehydrator trocknen. Anschließend in etwas Öl ausbacken, bis die Schwarte aufgepoppt. Den Garfond vom Schweinebauch einkochen, bis er eine dickflüssige Konsistenz hat. Den Schweinebauch im eingekochten Fond langsam wieder erwärmen und glasieren.

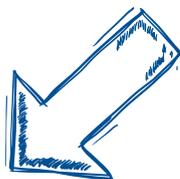
## UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Süßkartoffelpüree mittig in einen tiefen Teller geben. Die Suppe ringherum einlaufen lassen. Den Bauch in Würfel schneiden und auf das Püree legen. Mit gepoppter Schwarte und Süßkartoffelpergament dekorieren.



## TIPP

Bieten Sie dieses Gericht im Glas als Bestandteil eines Flying Buffets an. Dazu das Püree lauwarm unten in das Glas geben und die Suppe darauf gießen. So können die Gäste das Glas anfassen, ohne sich zu verbrennen.



# Weinempfehlung

## PIEMONTE CHIARETTO MONFERRATO CANTINE SARTIRANO

Prächtige und bestechende Farbe, blumige und fruchtige Duftnoten, frisch und einhüllend. Ausgewogen im Geschmack, samtig und von mittlerer Struktur.

**Curry-Sauerkraut-Suppe mit Süßkartoffeln**

**und sous vide gegartem Schweinebauch mit Kaffir und Soja**



Online zum Rezept

# Schnittbohnen-Eintopf

## mit Lammfleisch und Wiesenkräutern

### Zutaten

FÜR 10 PORTIONEN

#### FÜR DAS LAMMFLEISCH

- 1,4 kg Lammkeule ohne Knochen
- 2 l Wasser
- 20 g Salz
- 300 g Bouquet garni für Bouillons\*
- 300 g gespickte Zwiebel\*

#### FÜR DEN BOHNENEINTOPF

- 1,2 kg Coco-Bohnen
- 600 g festkochende Kartoffeln
- 400 g Zwiebeln
- 20 g Zwiebelknoblauch
- 10 g Rosmarin
- 10 g Thymian
- 10 g Oregano
- 30 ml mildes Olivenöl
- 10 g mediterranes Ursalz
- 5 g grober Zitronenpfeffer
- 1 g Bohnenkraut

**Portionsgröße: 500 g**  
**Wareneinsatz: ca. 2,88 €**

#### Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 233/974, Fett: 7,5 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,8 g, Kohlenhydrate: 16,7 g, davon Zucker: 5,8 g, Eiweiß: 23,6 g, Salz: 2,1 g

\* Grundrezept – Zubereitungshinweis auf [www.chefsculinar.de](http://www.chefsculinar.de).



Online zum Rezept

## Zubereitung

### LAMMFLEISCH

Lammkeule in Würfel schneiden. Leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, die Lammwürfel hineingeben und alles aufkochen. Fond abschäumen, Bouquet garni und gespickte Zwiebel dazugeben. Lammfleisch bei kleiner Hitze garkochen und ausstechen. Den Fond durch ein Sieb passieren und zur Weiterverwendung für den Bohneneintopf bereitstellen.

### BOHNENEINTOPF

Breite Bohnen putzen und in Streifen schneiden. Kartoffeln und Zwiebeln schälen und in Würfel schnei-

den. Knoblauch schälen und fein hacken. Kräuter zupfen und fein hacken. Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln in Olivenöl anschwitzen, mit dem bereitgestellten Fond aufgießen und kochen. Bohnen und Kräuter dazugeben und garkochen. Lammfleisch zum Schluss hinzufügen und erwärmen. Mit Salz, Zitronenpfeffer und Bohnenkraut abschmecken.

### UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Eintopf in vorgewärmte Teller oder Schalen füllen, evtl. mit Chili bestreuen und nach Wunsch mit kräftigem Zwiebelbaguette servieren.

# Kartoffeln

Nicola, Linda, Gloria und Christa – was so klingt wie eine lustige Freundinnen-Runde, sind in Wahrheit Kartoffelsorten. Davon gibt es in Deutschland reichlich. Schließlich lieben die Deutschen die vielseitige Knolle: 60 kg davon isst jeder Bundesbürger pro Jahr. Kein Wunder – so vielseitig wie sie ist kaum ein anderes Gemüse.

## Lagerung & Aufbewahrung

Am wohlsten fühlen sich die Erdäpfel unter der Erde. Deshalb verwahrt man sie am besten in einem dunklen, kühlen, trockenen und luftigen Raum auf. Die Dunkelheit bremst nämlich das Keimen der Kartoffeln; bei 3–6 °C reifen sie nur langsam nach. Um den Nullpunkt herum verwandelt sich die Stärke der Kartoffel in Zucker, sie schmeckt dann süß. Küchenwärme kann den Prozess aber wieder umkehren.

Übrigens: Je später die Kartoffeln geerntet wurden, desto länger lassen sie sich lagern. Auf keinen Fall sollten sie aber in der Nähe von Obst aufbewahrt werden – Reifegas lassen sie schneller altern.

## Gesundheit & Wirkung

Ohne Fett zubereitet, sind Kartoffeln alles andere als Dickmacher: Ihre Kohlenhydrate halten lange satt, außerdem haben sie nur wenige Kalorien und sind leicht verdaulich. Ihre Ballaststoffe beeinflussen die Darmtätigkeit und damit die Verdauung positiv. Sie liefern keine risikoreichen Inhaltsstoffe wie Cholesterin, dafür umso mehr Vitamin C. Das unterstützt bekanntlich unser Immunsystem. Durch ihren Kaliumgehalt wirken sie entwässernd und blutdrucksenkend. Die Vitamine der B-Gruppe stärken die Nerven und regen den Stoffwechsel an. Das Eiweiß in Kartoffeln kann in Kombination mit Ei oder anderen tierischen Lebensmitteln sehr gut in körpereigenes Eiweiß umgewandelt werden.

Übrigens: An grünen Stellen – die bei zu heller Lagerung entstehen – und in den Keimen der Kartoffel bildet sich das Nervengift Solanin. Bei Verzehr kann es zu Kopfschmerzen, Übelkeit und Brechdurchfall kommen. Solche Stellen müssen vor dem Zubereiten immer großzügig herausgeschnitten werden.



# Zutaten

FÜR 10 PORTIONEN

## FÜR DAS BÄCKCHEN UND DAS BEINFLEISCH

- 1,1 kg gepökeltes Eisbeinfleisch
- 1,1 kg Schweinebacken
- 1,6 l heller Schweinefond\*
- 20 g Gojibeeren

## FÜR DIE MAULTASCHEN (LEBERWURST)

- 100 g Pasta-Mehl
- 60 g Eier (Gr. L)
- 2 g feines Ursalz
- 130 g Landleberwurst
- 20 g Apfel-Chili-Chutney
- 5 g glatte Petersilie

## FÜR DIE MAULTASCHEN (BLUTWURST)

- 100 g Pasta-Mehl
- 60 g Eier (Gr. L)
- 2 g feines Ursalz
- 130 g Blutwurst
- 20 g Bananenschalotten
- 2 ml Rapsöl
- 1 g Majoran

## FÜR DAS BOHNENPÜREE

- 500 g Corona-Bohnen
- 25 g Nussbutter\*
- 10 ml heller Balsamicoessig (5,6%)
- 5 ml Zitrusöl
- 5 gr konzentrierte Hühnerbouillon
- 2 g Meersalz

## FÜR DIE EINLAGE UND ZWIEBELSCHMELZE

- 330 g Dicke Bohnen, TK
- 400 g Corona-Bohnen
- 110 g Gemüsezwiebeln
- 100 g Butter
- 10 g glatte Petersilie

**Portionsgröße: 430 g**  
**Wareinsatz: ca. 2,61 €**

### Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 636/2658, Fett: 34,5 g, davon gesättigte Fettsäuren: 10,0 g, Kohlenhydrate: 33,0 g, davon Zucker: 0,6 g, Eiweiß: 44,0 g, Salz: 0,7 g

\*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf [www.chefscolinar.de](http://www.chefscolinar.de).

# Zubereitung

## BÄCKCHEN UND BEINFLEISCH VOM SCHWEIN

Das gepökelte Beinfleisch und die Schweinebäckchen jeweils getrennt im hellen Schweinefond abgedeckt garziehen lassen. Das Beinfleisch anschließend von den groben Sehnen befreien, zupfen und die Bäckchen portionieren. Die Gojibeeren in etwas heißem Fond einweichen und zum Anrichten bereitstellen.

## MAULTASCHEN MIT LEBERWURST

In das Mehl eine Mulde drücken, Eier und Salz hineingeben. Teig durchkneten und zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie einwickeln und 1 Stunde ruhen lassen. Etwas Ei zum Bestreichen der Maultaschen zurückhalten. Für die Füllung die Landleberwurst etwas erwärmen, Apfel-Chili-Chutney und glatte Petersilie, in Julienne geschnitten, unterheben. Die Masse in einen Dressierbeutel füllen. Den fertigen Teig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Die langen Nudelbahnen halbieren, so dass sie ca. 10 cm breit sind. Die Füllung der Länge nach auf die untere Hälfte des Nudelteigs geben. Den Teig über die Füllung klappen, die obere Kante mit Ei einpinseln und umschlagen. Die einzelnen Maultaschen abdrücken und mit einem Nudelrad abtrennen. Die Maultaschen im Salzwasser al dente kochen.

## MAULTASCHEN MIT BLUTWURST

In das Mehl eine Mulde drücken, Eier und Salz hineingeben. Teig durchkneten und zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie einwickeln und 1 Stunde ruhen lassen. Etwas Ei zum Bestreichen der Maultaschen zurückhalten. Für die Füllung die Blutwurst grob schneiden. Schalotten in feine Würfel schneiden und im Öl anbraten, die Blutwurst dazugeben und alles glatrühren. Gezupften Majoran unterheben. Die Masse in einen Dressierbeutel füllen. Den fertigen Teig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Die langen Nudelbahnen halbieren, so dass sie ca. 10 cm breit sind. Die Füllung der Länge nach auf die untere Hälfte des Nudelteigs geben. Den Teig über die Füllung klappen, die obere Kante mit Ei einpinseln und umschlagen. Die einzelnen Maultaschen abdrücken und mit einem Nudelrad abtrennen. Nun die Maultaschen im Salzwasser al dente kochen.

## BOHNENPÜREE

Die Bohnen zunächst abtropfen lassen und den Fond auffangen. Danach alle Zutaten in einem Hot Mixer fein mixen und dabei ca. 1/4 des Bohnenfonds während des Mixens zu dem Püree geben. Anschließend abschmecken. Zum Schluss die Masse in einen Dressierbeutel füllen und warm stellen.

## EINLAGE UND ZWIEBELSCHMELZE

Die Dicken Bohnen auftauen und schälen. Corona-Bohnen abgießen und zum Anrichten bereitstellen. Für die Zwiebelschmelze die Gemüsezwiebeln in feine Würfel schneiden und in der Butter goldbraun ausbraten.

Petersilie grob zupfen.

## UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Das Fleisch in einen tiefen Teller geben, die Bohnen und die Maultaschen ebenfalls darin platzieren. Das Püree auf den Teller dressieren und die Gojibeeren verteilen. Anschließend vorsichtig die Brühe angießen. Die Zwiebelschmelze auf die Maultaschen setzen. Nach Belieben mit Petersilie ausgarnieren.



# Weinempfehlung

## RHEINHESSEN WINTER GRAUBURGUNDER WEINGUT WINTER

Strahlender, gelbfruchtiger Wein mit feiner Säure und einem Anteil von etwa 15%, der im Holzfass gereift ist. Dies verleiht dem Weißwein aus rotschaligen Beeren Würze und Intensität.



Schweinerei

mit Bohnen und Gojibeeren



Online zum Rezept

# Roastbeef Bœuf Stroganoff sous vide gegart mit Senfsauce und Kartoffelchips



Online zum Rezept

# Zubereitung

## SENFSAUCE

Für die Sauce zunächst eine kräftige Rinderbrühe aufkochen, Senf hinzugeben und kalte Butterflocken einmontieren. Die Sauce abschmecken und nach Belieben nachsalzen.

## KRUSTE

Nun die Bananenschalotten und den Knoblauch schälen, in Butter anschwitzen. Die fein gewürfelten Champignons dazugeben, kurz mitbraten und alles mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die Senfgurken in feine Würfel schneiden und mit Röstzwiebeln und den angebratenen Champignons vermengen.

Nach Belieben Dillstiele in feine Röllchen schneiden und ebenfalls unterheben.

## ROTE-BETE-PÜREE

Die Rote Bete grob vorschneiden und warm pürieren. Mit Salz abschmecken und in einen Dressierbeutel füllen.

## ROASTBEEF

Nun das Roastbeef parieren, von Sehnen, dem Fettdeckel etc. befreien. Fleisch der Länge nach halbieren, straff in Frischhaltefolie einrollen und an den Enden zubinden. Danach bei 65 °C im Wasserbad garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 54 °C erreicht hat. Anschließend aus dem Wasserbad herausnehmen und kurz ruhen lassen.

Das Roastbeef aus der Folie nehmen und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Olivenöl gleichmäßig goldbraun anbraten.

Zum Servieren portionieren.

## GARNITUR

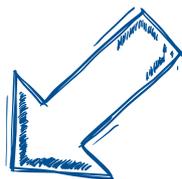
Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und kurz blanchieren. Kleine Champignons in Öl anbraten, Kartoffelwürfel und Perlzwiebeln dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach die Gewürzgurken in dicke Scheiben schneiden. Den Sauerrahm glattrühren, in eine Spritzflasche füllen. Zum Schluss die Dillspitzen zupfen und diese mit den Chips und dem Sauerrahm zum Anrichten bereitstellen.

## UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Das Rote-Bete-Püree mittig auf den Teller geben, Fleisch anlegen und die Kruste seitlich darauf geben. Die Sauce angießen. Champignons, Kartoffelwürfel und Gurkenscheiben in der Sauce verteilen. Kartoffelchips auf den Teller geben und mit Dill und Punkten vom Sauerrahm ausgarnieren.

## TIPP

Alternativ können Sie auch Rumpsteaks aus dem Roastbeef schneiden und sie ganz klassisch braten.



# Weinempfehlung

## FR BOURGOGNE BURGUND PINOT NOIR A.O.P. MAISON LOUIS LATOUR

Diese aus dem Burgund stammende Rotweinrebe sehr hoher Qualität liefert herrliche Weine, die zu den besten der Welt zählen. Das Haus Louis Latour selektiert die Weine in den guten Lagen der Côte d'Or und verarbeitet sie zu einer harmonischen Cuvée. Dieser Wein zeichnet sich durch eine schöne klassische Farbe und ein volles und reiches Bouquet von roten Früchten wie Himbeeren, Brombeeren oder schwarze Kirschen sowie einen Hauch von Pflaumennoten aus.



# Zutaten

## FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE SENFSAUCE

300 ml Rinderbrühe\*  
40 g körniger Senf  
50 g Butter

### FÜR DIE KRUSTE

100 g Bananenschalotten  
20 g Knoblauch  
40 g Butter  
170 g weiße Champignons  
40 g mittelscharfer Senf  
2 g Meersalz  
1 g Pfeffer-Cuvée  
170 g Senfgurken  
125 g Röstzwiebeln

### FÜR DAS ROTE-BETE-PÜREE

400 g vorgegarte Rote Bete  
2 g Meersalz

### FÜR DAS ROASTBEEF

2,5 kg Roastbeef  
20 g Meersalz  
2 g Pfeffer-Cuvée  
20 ml mildes Olivenöl

### FÜR DIE GARNITUR

250 g festkochende Kartoffeln  
330 g weiße Champignons  
30 ml mildes Olivenöl  
250 g Perlzwiebeln (TK)  
5 g Meersalz  
1 g Pfeffer-Cuvée  
200 g Gewürzgurken  
50 g Sauerrahm (24 % Fett)  
3 g Dill  
100 g Kartoffelchips

**Portionsgröße: 410 g**  
**Wareneinsatz: ca. 7,03 €**

### Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 625/2603, Fett: 40,9 g, davon gesättigte Fettsäuren: 13,2 g, Kohlenhydrate: 21,5 g, davon Zucker: 4,1 g, Eiweiß: 41,4 g, Salz: 3,4 g

\*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf [www.chefsculinar.de](http://www.chefsculinar.de).

# Zutaten

## FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE ENTENBRATWURST

- 750 g Barbarie-Entenkeule (TK)
- 80 g Apfel „Boskoop“
- 10 g Pökelsalz
- 2 g gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 g Lavendel
- 20 g Lamm-Saitlinge

### FÜR DEN ENTENFOND

- 1 l heller Geflügelfond\*
- 50 ml Ketjap Manis
- 2 g Lorbeerblätter
- 1 g schwarze Pfefferkörner
- 1 g Piment

### FÜR DAS LINSENGEMÜSE

- 50 g Belugalinsen
- 50 g braune Linsen
- 50 g rote Linsen
- 100 g Gemüsebrunoise (TK)
- 50 g Butter
- 200 ml heller Geflügelfond\*
- 20 ml Kräuteressig (10%)
- 10 g Zucker
- 10 g feines Ursalz
- 5 g gemahlener schwarzer Pfeffer
- 10 g glatte Petersilie

### FÜR DIE SENF-ESTRAGON-SPÄTZLE

- 280 g Eier (Gr. L)
- 2 g feines Ursalz
- 1 g gemahlener schwarzer Pfeffer
- 60 g körniger Senf
- 10 g Estragon
- 220 g Weizenmehl (Type 405)
- 60 g Kichererbsenmehl
- 50 g Butter

### FÜR DIE GEBRATENE ENTENBRUST

- 1,4 kg Entenbrust mit Haut ohne Knochen
- 6 g ganzer Koriander
- 6 g Rosa Beeren
- 3 g schwarze Pfefferkörner
- 3 g Wacholderbeeren
- 30 g Honig
- 20 g feines Ursalz

# Zubereitung

## ENTENBRATWURST

Entenkeulen fachgerecht auftauen und auslösen. Haut und grobe Sehnen entfernen. Die Haut in einer Pfanne goldbraun und knusprig ausbraten, abtropfen lassen und fein mixen. Die Karkassen und Sehnen für den Entenfond beiseitestellen.

Kerngehäuse der Äpfel entfernen, das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden und in etwas Entenfett anbraten.

Entenfleisch mit gemixerter Haut, Apfelwürfel und Gewürzen durch die feine Scheibe im Fleischwolf lassen.

Lavendel hacken und unter die Wurstmasse mengen. Saitlinge in warmem Wasser einweichen und auf die Füllspitze ziehen. Die durchgelassene Masse in die Wurstpresse füllen und kleine, ca. 10 cm lange Würstchen à 50 g abfüllen.

Kurz vor dem Servieren in Entenfett anbraten.

## ENTENFOND

Entenkarkassen und -abschnitte mit den restlichen Zutaten aufkochen und ca. 1 Stunde köcheln lassen. Den Fond passieren, nach Belieben mit Xanthan abbinden und abschmecken.



# Weinempfehlung

## PFALZ SPÄTBURGUNDER G.U. GRAUBURGUNDER DR.DEINHARD – VON WINNING

Ein duftiger Spätburgunder aus dem großen Holzfass. Mit leichter Eleganz präsentiert dieser Wein feine Kirschnoten und einen unvergesslichen Duft nach Johannisbeere.

Wir empfehlen diesen Wein zu klassischen Wildgerichten wie Rehkeule oder Hirschrückenfleisch mit hausgemachten Spätzle und Wildpreiselbeeren.



## LINSENGEMÜSE

Linsen jeweils al dente kochen. Gemüsewürfel in Butter farblos anschwitzen, Linsen dazugeben, mit Geflügelfond auffüllen und einmal aufkochen lassen. Mit Kräuteressig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Blatt Petersilie in feine Julienne schneiden und unterheben.

## SENF-ESTRAGON-SPÄTZLE

Eier, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren und 15 Minuten ziehen lassen. Senf und gehackten Estragon dazugeben. Gesiebtes Weizen- und Kichererbsenmehl unterheben und den Teig so lange schlagen, bis er Blasen bildet. Teig abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit Wasser in einem größeren Topf zum Kochen bringen und Salz dazugeben. Mit einem Teelöffel kleine Nocken vom Spätzleteig abstechen und direkt in das köchelnde Wasser geben. Aufkochen und kurz ziehen lassen. Die Nocken aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Anschließend in Butter und nach Belieben etwas Entenfond schwenken und abschmecken.

## GEBRATENE ENTENBRUST

Entenbrüste nachputzen, die Haut rautenförmig einritzen und kaltstellen. Korianderkörner, Pfefferkörner und Wacholderbeeren fein mixen und mit Honig mischen, beiseitestellen. Entenbrüste salzen und zunächst auf der Hautseite ohne Zugabe von Fett goldbraun anbraten. Die Entenbrüste mit dem dabei entstandenen überschüssigen Fett übergießen und rosa garen. Einige Minuten ruhen lassen. Kurz vor dem Anrichten die Haut der Entenbrüste mit dem Gewürz-Honig bestreichen. Unter den Salamander stellen, bis eine knusprige Oberfläche entsteht.

**Portionsgröße: 330 g**  
**Wareinsatz: ca. 3,53 €**

**Nährwerte pro Portion:**  
kcal/kJ: 693/2927, Fett: 42,2 g, davon gesättigte Fettsäuren: 15,7 g, Kohlenhydrate: 33,8 g, davon Zucker: 5,4 g, Eiweiß: 40,7 g, Salz: 4,4 g

\*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf [www.chefsculinar.de](http://www.chefsculinar.de).

## Zweierlei von der Ente

### auf buntem Linsengemüse mit Senf-Estragon-Spätzle



#### UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Das Linsengemüse mittig auf dem Teller anrichten. Die Bratwurst darauflegen. Die Entenbrust der Länge nach halbieren, zu einem Rechteck schneiden und neben die Wurst legen. Die Spätzle anlegen und mit etwas abgezogener Entensauce umgießen. Nach Belieben mit Lavendelblüten garnieren.



Online zum Rezept

# Muscheltopf mit Garnelen



## Zutaten

FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN MUSCHELTOPF MIT GARNELEN

- 4 kg Miesmuscheln
- 700 g Riesengarnelen (TK)
- 250 g Gemüsezwiebeln
- 250 g Bundmöhren
- 250 g Knollensellerie
- 200 g Petersilienwurzeln (Bund)
- 200 g Porree
- 20 g Zwiebelknoblauch
- 100 g Butter
- 300 ml Weißwein zum Kochen
- 20 g Kräuter-Ursalz
- 10 g weiße Pfefferkörner
- 1 g Lorbeerblätter
- 1 g Piment

**Portionsgröße: 370 g**  
**Wareneinsatz: ca. 2,47 €**

#### Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 172/714, Fett: 8,8 g, davon gesättigte Fettsäuren: 5,4 g, Kohlenhydrate: 6,0 g, davon Zucker: 4,9 g, Eiweiß: 11,5 g, Salz: 0,1 g



Online zum Rezept

## Zubereitung

### MUSCHELTOPF MIT GARNELEN

Muscheln gründlich putzen und abspülen. Garnelen schälen und vom Darm befreien. Zwiebeln, Möhren, Sellerie und Petersilienwurzeln schälen und in feine Streifen schneiden. Porree waschen und in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Garnelen, Gemüsestreifen und Knoblauch in aufgeschäumter Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Salz sowie mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Lorbeerblatt und Piment zufügen. Muscheln dazugeben und mit einem Deckel verschließen. Muscheln aufdämpfen lassen und durchschwenken. Hitze minimieren und alles

kurz weiter im Sud ziehen lassen. Wenn die Schalen geöffnet sind, können die Muscheln und Garnelen samt Sud serviert werden.

### UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Muscheln und Garnelen mit Gemüse und Fond in tiefe Teller oder Schalen füllen.

### TIPP

Zu den Muscheln passt gebuttertes Schwarzbrot oder Pumpernickel. In breite Streifen schneiden und dazu servieren.

# Miesmuscheln

Miesmuscheln bedeuten Genuss pur! Mittlerweile ist die Köstlichkeit des Meeres aber nicht nur von März bis September, sondern das ganze Jahr über zu bekommen.

## Verwendung

In allen mediterranen Küchen sowie an den Atlantikküsten gilt der riesige Berg frischer, dampfender Miesmuscheln als Festessen. Auch in der Schale gratiniert sind sie ein Klassiker, ebenso in Fischtöpfen und sogar im Wok. Eine verbreitete Zubereitungsvariante sind Muscheln nach rheinischer Art. In Belgien und Nordfrankreich werden sie oft mit Pommes frites als „Moules-frites“ serviert.

Bevor Sie die Muscheln garen, empfiehlt es sich, sie gründlich unter kaltem Wasser zu säubern.

## Gesundheit & Wirkung

Muscheln liefern reichlich hochwertiges Eiweiß. Dazu ist das Fleisch der Muscheln fett- und kalorienarm. Vor allem aber steckt in Muscheln viel Jod. Dieses Spurenelement ist hierzulande häufig Mangelware und sorgt dafür, dass die Schilddrüse ihre vielfältigen Aufgaben zuverlässig erfüllen kann. Die in Miesmuscheln enthaltenen Omega-3-Fettsäuren schützen vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Das Eisen unterstützt die Blutbildung.

## Lagerung & Aufbewahrung

Frische oder gekochte Miesmuscheln halten sich im Kühlschrank höchstens 2 Tage. Ausgelöstes Muschelfleisch kann bis zu 3 Monate eingefroren werden. Allerdings sollte man es vorher garen, da es sonst an Geschmack verliert.



# Zutaten

## FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE SALZ-ORANGEN

100 g Orangen  
7 g Meersalz  
5 g rote Peperonischnoten  
2 g Zitronenthymian  
1 g Sternanis

### FÜR DEN CHICORÉE

2 kg Chicorée  
400 ml Orangensaft 100 %  
40 g Zucker  
10 g Meersalz  
15 g Estragon  
20 ml mildes Olivenöl

### FÜR DAS TOPINAMBURPÜREE

600 g Topinambur  
100 ml Gemüsefond\*  
10 g konzentrierte Gemüsebouillon  
5 g Meersalz  
2 ml Zitrusöl  
50 g Limetten

### FÜR DIE TOPINAMBURSCHEIBEN

350 g Topinambur  
50 ml Gemüsefond\*  
10 ml Zitrusöl  
5 g Meersalz  
10 ml mildes Olivenöl

### FÜR DAS ROTE-BETE-COUSCOUS

200 g Couscous  
6 g Ducca-Gewürzmischung  
6 g Ras el-Hanout (orientalisch)  
5 g Meersalz  
280 ml Rote-Bete-Saft  
30 ml Orangensaft 100 %  
20 g Walnusskerne  
10 ml Haselnussöl  
1 g Orangenabrieb

### FÜR DEN TOPINAMBURSUD

500 ml Gemüsefond\*  
5 g Meersalz  
5 g glatte Petersilie  
2 g Rote-Bete-Sprossen  
150 g vorgegarte Rote Bete

# Zubereitung

## SALZ-ORANGEN

Die Orangen gründlich waschen und mit einem Messer längs etwa 12-mal einschneiden. Das grobe Meersalz in die Zwischenräume streuen und die Orangen in ein Bügelglas geben. Nun die Peperonischnoten putzen, vierteln und zusammen mit den Thymianzweigen und dem Sternanis in das Glas geben. Danach Wasser aufkochen, die Gläser damit auffüllen, verschließen und umgedreht ca. 4 Wochen stehen lassen.

## CHICORÉE

Den Chicorée putzen und je nach Bedarf halbieren. Nun mit Orangensaft, Zucker, Salz und Estragon in einen Kochbeutel geben und vakuumieren. Anschließend im Wasserbad 30 Minuten bei ca. 85 °C sous vide garen. Chicorée aus dem Beutel nehmen, etwas ausdrücken und den entstandenen Fond auffangen und reduzieren. Danach den Chicorée in etwas Olivenöl anbraten und zum Servieren bereitstellen.

## TOPINAMBURPÜREE

Topinambur schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schalen für den Sud beiseitelegen. Den Gemüsefond mit der Gemüsebouillon und Salz verrühren und mit den Topinamburscheiben in einen Kochbeutel geben. Anschließend ca. 45 Minuten bei 85 °C im Wasserbad sous vide garen. Zum Schluss in einer Küchenmaschine pürieren und mit Zitrusöl, Limettensaft und -abrieb abschmecken.

## TOPINAMBURSCHEIBEN

Topinambur schälen, in 5 mm dicke Scheiben schneiden und mit einem runden Ausstecher mit ca. 4 cm Durchmesser ausstechen. Pro Portion reichen 3 Scheiben. Nun mit dem Fond, dem Zitrusöl und dem Salz in einen Kochbeutel geben und bei 85 °C ca. 45 Minuten sous vide garen. Anschließend aus dem Beutel nehmen und im heißen Olivenöl etwas anbraten.

## ROTE-BETE-COUSCOUS

Den Couscous in ein Gemisch aus den Gewürzen, Rote Bete- und Orangensaft geben und kalt verrühren. Danach abgedeckt ca. 2 Stunden quellen lassen. In der Zwischenzeit die Walnusskerne schälen,

leicht anrösten und grob hacken. Anschließend die Walnusskerne unter den Couscous heben und das Ganze mit Nussöl und Orangenabrieb abschmecken. Nach Belieben den Couscous mit Klarsichtfolie abdecken und kurz dämpfen.

## TOPINAMBURSUD

Für den Topinambursud die beiseitegelegten Schalen waschen, gut abtropfen und im Ofen bei 180 °C goldbraun rösten. Anschließend die getrockneten, angerösteten Schalen in den Gemüsefond geben und bei schwacher Hitze ca. 1 Stunde ziehen lassen. Mit dem Salz abschmecken und nach Belieben mit etwas Xanthan abbinden. Kurz vor dem Anrichten die Blattpetersilie in feine Julienne schneiden und mit den Sprossen zu dem Fond geben. Zum Schluss die Rote Bete in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

## UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Mit einem Löffel eine Nocke Püree abstechen, auf den Teller geben und mit dem Löffel ausstreichen. Den Rote-Bete-Couscous parallel dazu anrichten. Den gebratenen Chicorée quer halbieren, den spitzen Teil an das Püree und den unteren Teil an den Couscous setzen. Anschließend mit dem reduzierten Chicorée-Fond nappieren. Die gebratenen Topinamburscheiben, Rote-Bete-Würfel und die kleinen Salz-Orangen-Segmente verteilen. Zum Schluss den abgeschmeckten Topinambursud angießen.

**Portionsgröße: 380 g**  
**Wareinsatz: ca. 2,19 €**

### Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 253/1064, Fett: 7,6 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,2 g, Kohlenhydrate: 36,0 g, davon Zucker: 19,3 g, Eiweiß: 8,3 g, Salz: 3,6 g

\*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf [www.chefsculinar.de](http://www.chefsculinar.de).

# Veganer, braisierter Chicorée auf Topinambur und Rote-Bete-Couscous



# Steinpilz-Pizza mit Vacherin Mont-d'Or

## Zutaten

FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN PIZZATEIG

- 56 g frische Hefe
- 6 g Zucker
- 680 ml Wasser
- 1,2 kg Weizenmehl (Type 405)
- 10 g feines Ursalz
- 60 ml mildes Olivenöl

### FÜR DEN PIZZABELAG

- 900 g Steinpilze
- 650 g Birnen „Abate Fetel“
- 300 g Schmand (24% Fett)
- 300 g Crème fraîche (38% Fett)
- 5 g Zitronenabrieb
- 100 ml extra natives Olivenöl
- 700 g Vacherin Mont-d'Or (50% Fett i. Tr.)
- 10 g Salbei

### FÜR DIE GARNITUR

- 360 g Bacon
- 60 g Rucola
- 5 g getrocknete Steinpilze
- 10 g Meersalzflocken

Portionsgröße: 450 g

Wareneinsatz: ca. 3,48 €

#### Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 1085/4547, Fett: 61,4 g, davon gesättigte Fettsäuren: 14,0 g, Kohlenhydrate: 94,2 g, davon Zucker: 8,8 g, Eiweiß: 37,5 g, Salz: 5,2 g



Online zum Rezept

## Zubereitung

### PIZZATEIG

Die Hefe und den Zucker in lauwarmem Wasser auflösen. In die Hälfte des Mehls eine Mulde drücken und die Hefe-Zucker-Masse hineingeben. Dabei etwas Mehl einrühren, mit etwas Mehl bedecken und ca. 15 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit Salz unter das restliche Mehl mischen. Das restliche Mehl zum Vorteig geben, unterheben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Olivenöl unterarbeiten, danach den Teig ca. 30 Minuten in einer Schüssel mit einem feuchten Tuch abgedeckt gehen lassen. Den Teig zu je 200 g portionieren, zu Kugeln formen und abgedeckt nochmals ca. 10 Minuten gehen lassen. Anschließend den portionierten Teig auf einer mehlierten Arbeitsfläche dünn ausrollen.

### PIZZABELAG

Während der Pizzateig geht, die Steinpilze putzen und in Spalten schneiden. Birnen waschen und mit einer Aufschnittmaschine in 3 mm dünne Scheiben schneiden. Schmand mit Crème fraîche und

Zitronenabrieb verrühren und auf dem bereits portionierten Pizzateig verteilen. Steinpilze und Birnen darauflegen und mit Olivenöl bepinseln. Den cremigen Vacherin Mont-d'Or ohne Rinde mit einem Löffel verteilen und gezupfte Salbeiblätter darauflegen. Den Teig im vorgeheizten Ofen bei 250 °C goldbraun und kross backen.

### GARNITUR

Bacon-Scheiben knusprig braten, den Rucola waschen, gut abtropfen lassen und evtl. die dicken Stängel wegschneiden. Für das Steinpilzsalz die getrockneten Steinpilze in einer Küchenmaschine fein mixen, mit den Meersalzflocken mischen und dann in einem Mörser etwas anstoßen. Anschließend die Zutaten zum Anrichten bereitstellen.

### UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Die kross gebackene Pizza auf einer Platte anrichten, etwas Steinpilzsalz darüber geben und die knusprigen Bacon-Scheiben und den Rucola darauf verteilen.

# Steinpilze

Der Steinpilz ist ein ganz besonderer Pilz. Er ist ein Pilz, der sich den natürlichen Raum nicht nehmen lässt. Steinpilze gedeihen nur in der Natur, sie lassen sich nicht züchten.

## Verwendung

Der Steinpilz kann auf verschiedene Arten zubereitet werden: Sie können ihn schmoren, braten, trocknen, oder – wenn er jung geerntet ist – in Essig einlegen. Sein nussiger Geschmack macht ihn zu einem beliebten Speisepilz und einer kulinarischen Delikatesse.

## Lagerung & Aufbewahrung

Man sollte Steinpilze nicht im direkten Sonnenlicht oder in Zugluft liegen lassen, weil sie sonst austrocknen. Bei hoher Luftfeuchtigkeit und hohen Temperaturen werden sie dagegen schmierig. Am besten verzehrt man die Steinpilze noch an dem Tag, an dem sie gesammelt wurden.



# Zutaten

FÜR 10 PORTIONEN

## FÜR DIE HAFERFRIKADELLEN

- 500 ml Gemüsefond\*
- 120 g zarte Haferflocken
- 75 g kernige Haferflocken
- 30 g würziger Senf
- 550 g mehlig kochende Kartoffeln
- 100 g Rote-Bete-Spaghetti
- 150 g Kürbiskerne ohne Schale
- 30 g Leinsamen
- 50 ml Traubenkernöl

## FÜR DIE BEILAGEN

- 300 g Crème fraîche (38 % Fett)
- 100 g Dijonsenf
- 30 g brauner Rohrzucker
- 5 g Pfeffer-Cuvée
- 100 ml extra natives Olivenöl
- 60 ml Kräuternessig (5 %)
- 2 g Jodsalz
- 5 g Zucker
- 3 g gemahlener weißer Pfeffer
- 500 g gelbe Paprikaschoten
- 200 g Kaiserschoten
- 20 g Mustard Kresse

Portionsgröße: 250 g

Wareneinsatz: ca. 1,22 €

### Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 500/2085, Fett: 37,2 g, davon gesättigte Fettsäuren: 2,1 g, Kohlenhydrate: 27,9 g, davon Zucker: 6,2 g, Eiweiß: 12,1 g, Salz: 0,2 g

\*Grundrezept – Zubereitungshinweis auf [www.chefsculinar.de](http://www.chefsculinar.de).

# Zubereitung

## HAFERFRIKADELLEN

Gemüsefond zum Kochen bringen. Zarte Haferflocken einrühren, 2 Minuten kräftig mitkochen, dabei ständig umrühren. Nun die kernigen Flocken und den Senf zugeben und kräftig unterrühren. Topf vom Herd nehmen.

Kartoffeln waschen, schälen und fein reiben. Kräftig ausdrücken und das Kartoffelwasser auffangen und kurz stehen lassen. Wasser vorsichtig abgießen und die Stärke zu den Kartoffelspänen geben. Diese nun unter die noch warme Hafermasse kneten und alles gut vermengen.

Rote-Bete-Spaghetti in Stücke von etwa 2 cm zerschneiden. Kürbiskerne und Leinsamen in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten und in einem Mixer mittelfein häckseln.

Rote Bete, Kürbiskerne und Leinsamen unter die ausgekühlte Hafer-Kartoffel-Masse kneten und alles nach Belieben abschmecken.

Frikadellen à ca. 130 g formen und in Traubenkernöl sanft durchbraten.



## BEILAGEN

Die Hälfte der Crème fraîche, Senf und braunen Zucker miteinander verrühren. Die andere Hälfte mit dem Pfeffer-Cuvée verrühren. Aus Öl, Essig, Salz, Zucker und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen. Paprika und die Kaiserschoten waschen, putzen, in Streifen schneiden und mit der Vinaigrette marinieren. Die Kresse abschneiden und zum Anrichten bereitstellen.



## UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Den Paprikasalat auf einer Platte anrichten. Die Frikadelle auflegen und je eine Nocke der Senf- und Pfeffercreme daneben drapieren. Mit der Senfkresse garnieren.

## TIPP

Die Frikadellen schmecken auch kalt sehr gut. Sie sind eine tolle vegane Alternative!

# Weinempfehlung

## MOSEL WEISSBURGUNDER WEINGUT DR. LOOSEN

Trinkfreudig fruchtig, mit zart animierender Säure und der typischen Mineralität von den Schieferlagen der Mittelmosel. Feine florale Noten, elegant und schlank; typische Burgundernoten; Quitten und Zitrusfrüchte; mineralisches Finish.



# Knusprige Haferfrikadelle mit Roter Bete, Leinsamen und Kürbiskernen an Paprikasalat und zweierlei Dips



Online zum Rezept

# Jakobsmuschel

## mit Blutwurst und grünem Apfel



### Zutaten

#### FÜR 10 PORTIONEN

##### FÜR DIE DÖRRAPFELSCHEBEN

- 100 g Äpfel „Golden Delicious“
- 50 g Zitronen
- 1 g Puderzucker

##### FÜR DIE JAKOBSMUSCHELN

- 200 g Landblutwurst
- 200 g Jakobsmuscheln (TK)
- 30 g Butter
- 1 g Meersalzflocken
- 1 g bunte Pfefferkörner

##### FÜR DAS APFELKOMPOTT

- 500 g Äpfel „Golden Delicious“
- 20 g Butter
- 1 ml Apfelessig
- 20 g Zucker
- 10 ml Kürbiskernöl

**Portionsgröße: 115 g**  
**Wareneinsatz: ca. 1,07 €**

##### Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 171/713, Fett: 11,9 g, davon gesättigte Fettsäuren: 3,0 g, Kohlenhydrate: 10,8 g, davon Zucker: 7,4 g, Eiweiß: 4,8 g, Salz: 0,2 g



Online zum Rezept

## Zubereitung

### DÖRRAPFELSCHEBEN

Äpfel waschen und samt Kerngehäuse mit einer Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft abreiben und mit Puderzucker leicht bestreuen.

In einem Dörrgerät die Apfelscheiben mehrere Stunden trocknen. Apfelscheiben zum Anrichten bereitstellen.

### JAKOBSMUSCHELN MIT BLUTWURST

Blutwurst von der Haut befreien und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Jakobsmuscheln antauen, trockentupfen und von beiden Seiten kreuzförmig einschneiden. Große Exemplare eventuell quer halbieren. Butter aufschäumen lassen und zuerst die Jakobsmuscheln und dann die Blutwurstscheiben nacheinander von beiden Seiten kross anbraten. Muscheln anschließend mit Salzflocken und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

### GRÜNES APFELKOMPOTT

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Butter auslassen und die Apfelwürfel darin anschwitzen. Mit Apfelessig ablöschen und mit Zucker und Kürbiskernöl abschmecken. Apfelkompott bei kleiner Hitze etwa 10 Minuten köcheln, ausdampfen lassen und kalt stellen.

### UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Die Blutwurstscheiben und das Apfelkompott nun abwechselnd in ein Glas schichten und ggf. kalt stellen. Zum Anrichten die Gläser im Wasserbad oder in der Mikrowelle erhitzen und mit einer warmen Jakobsmuschel und einer Dörrapfelscheibe garnieren.

### TIPP

Die Dörrapfelscheiben können Sie gut in größeren Mengen herstellen und luftdicht verschlossen mehrere Wochen lagern.

# Blutwurst

So manch einer lässt sich allein durch den Namen der Blutwurst vom Genuss der Spezialität abschrecken. Dabei ist mit ihr ein besonderes Geschmackserlebnis sicher!

## Verwendung

Mit ihrem deftigen Aroma krönt die Blutwurst jede Brotzeit. Doch auch in der warmen Küche ist sie ein alter Bekannter – und neben Leberwurst & Co. ein fester Bestandteil jeder Schlachtplatte. Alternativ lässt sich die warme Blutwurst ganz klassisch mit Sauerkraut oder mit aromatischen Zwiebelscheiben anrichten. Unverzichtbar ist sie beim Gericht „Himmel und Erde“, bei dem sie Kartoffelstampf und Apfelmus zu einer harmonischen, deftig-süßen Gesamtkomposition vollendet.

## Lagerung & Aufbewahrung

Blutwurst sollte stets gekühlt gelagert werden. So hält sich frische Blutwurst in einer Frischhaltebox bzw. eine angebrochene Konserve 3–4 Tage. Ist sie geräuchert oder getrocknet, kann man die Wurst meistens bis zu 2 Wochen aufbewahren. Blutwurst lässt sich zudem für ca. 2–3 Monate einfrieren. Sie sollte vor der Zubereitung langsam im Kühlschrank auftauen.



# Zutaten

## FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN VEGANEN ADVENTSSTOLLEN

- 35 g Walnusskerne
- 40 g gehackte Mandeln
- 130 g Sultaninen
- 70 ml Stroh Rum (80 % Vol.)
- 100 ml Hafermilch
- 60 g Zucker
- 65 g frische Hefe
- 1 g Salz
- 170 g Dinkelmehl
- 25 g gewürfeltes Zitronat
- 25 g gewürfeltes Orangeat
- 180 g Sonnenblumenmargarine
- 100 g Puderzucker

### FÜR DEN VEGANEN BRATAPFEL

- 400 g Marzipan-Rohmasse
- 40 g Agavendicksaft
- 20 ml Rapsöl
- 5 g Rosa Beeren
- 40 ml Calvados (40 % Vol.)
- 60 g geschälte Mandeln
- 60 g getrocknete Cranberrys
- 1,2 kg Äpfel „Braeburn“

### FÜR DIE VEGANE CHAI-SCHOKOLADE

- 2 l Mandelmilch
- 5 g Chai-Tee (im Beutel)
- 180 g Mandelmus
- 180 g dunkle Kuvertüre
- 135 g Agavendicksaft
- 45 ml Rum (40 Vol.-%)
- 135 g vegane Sahne (14 % Fett)
- 5,0 g gemahlener Kardamom

### FÜR DIE VEGANEN SCHNEEFLÖCKCHEN

- 70 g Sonnenblumenmargarine
- 30 g Puderzucker
- 2 g Vanillezucker
- 0,5 g Salz
- 70 g Speisestärke
- 30 g Weizenmehl (Type 405)
- 1 g gemahlene Kurkuma

# Zubereitung

## VEGANER ADVENTSSTOLLEN

Die Walnusskerne hacken und mit den Mandeln und Sultaninen in Rum über Nacht einweichen. Hafermilch mit Zucker kurz erwärmen und die Hefe darin auflösen. Das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefemischung hineingeben. Mit etwas Mehl verrühren. Den Vorteig ca. 1/2 Stunde gehen lassen. Danach die restlichen Zutaten, bis auf Margarine und Puderzucker, zum Teig geben. Vorsichtig verkneten, bis der Teig geschmeidig ist und sich vom Rand löst. Abgedeckt ca. 1 Stunde ruhen und gehen lassen. Anschließend den Teig in Form bringen, etwas flach drücken und über die Mitte einschlagen, so dass eine typische Stollenform entsteht. Auf ein Backblech setzen und abgedeckt nochmals ca. 1 bis 2 Stunden gehen lassen. Danach im vorgeheizten Ofen bei ca. 170 °C 45 Minuten backen. Zum Schluss die Margarine erwärmen und den noch heißen Stollen damit immer wieder einpinseln. Abkühlen lassen

## FÜR DIE VEGANEN NUSSECKEN

- 30 g gemahlene Mandeln
- 75 g Weizenmehl (Type 550)
- 60 g brauner Zucker
- 4 g Vanilleschoten
- 1 g Salz
- 1 g gemahlener Kardamom
- 1 g gemahlener Zimt
- 100 g Sonnenblumenmargarine
- 30 ml Hafermilch
- 45 ml Orangensaft
- 100 g brauner Zucker
- 30 g Macadamianüsse
- 30 g geschälte Mandeln
- 30 g Walnusskerne
- 10 g Sonnenblumenkerne
- 60 g geschälte Haselnusskerne

**Portionsgröße: 600 g**  
**Wareneinsatz: ca. 4,06 €**

### Nährwerte pro Portion:

kcal/kJ: 1467/6113, Fett: 84,3 g, davon gesättigte Fettsäuren: 2,0 g, Kohlenhydrate: 138,7 g, davon Zucker: 58,4 g, Eiweiß: 22,7 g, Salz: 0,3 g

und den Puderzucker über den Stollen streuen. Den ausgekühlten Stollen in Backpapier schlagen und vor dem Anschneiden ca. 2 Wochen ruhen lassen.

## VEGANER BRATAPFEL

Zunächst das Marzipan leicht erwärmen. Danach in der Küchenmaschine auf langsamer Stufe durchkneten, Agavendicksaft und Rapsöl unterarbeiten. Rosa Beeren im Mörser fein zerstoßen und zusammen mit dem Calvados zur Marzipanmasse geben. Die Mandeln grob hacken und zusammen mit den Cranberrys ebenfalls zum Marzipan geben. Die Äpfel gut waschen, das Kerngehäuse ausstechen und in 5 gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Marzipanfüllung zwischen den einzelnen Scheiben in der gleichen Stärke auftragen. Den so geschichteten Apfel in ein ofenfestes Glas geben und bei 180 °C ca. 20 Minuten im Konvektomaten backen.

## VEGANE CHAI-SCHOKOLADE

Die Mandelmilch erhitzen und den Teebeutel darin ziehen lassen. Dann das Mandelmus, Kuvertüre, Agavendicksaft und Rum dazugeben und rühren, bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Zum Schluss alles abschmecken und mit geschlagener Sahne und gemahlenem Kardamom verzieren.

## VEGANE SCHNEEFLÖCKCHEN

Margarine mit Puderzucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Speisestärke mit Mehl und Kurkuma mischen und sieben. Löffelweise zur Margarinemischung geben und gut verrühren. Aus dem Teig in der Hand runde Kugeln formen und diese auf ein ungefettetes Blech setzen. Eine Gabel in Mehl tauchen und abklopfen. Die Zinken in die Teigkugeln drücken, so dass diese etwas flacher werden und ein Muster entsteht. Im auf 160 °C vorgeheizten Backofen ca. 10 bis 15 Minuten backen. Die Schneeflöckchen sollen sehr hell bleiben.

## VEGANE NUSSECKEN

Für den Teig die gemahlene Mandeln mit dem Mehl, braunem Zucker, 2 g ausgekratzter Vanille, Salz und den Gewürzen mischen. Nun 75 g Margarine zufügen und alles zu einem bröseligen Teig verkneten. Die Hafermilch dazugeben und weiter kneten. Den

# Bunter Weihnachtsteller mit veganen Leckereien



Online zum Rezept

Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form geben und mit den Händen gleichmäßig flach drücken. Anschließend für 30 Minuten kühl stellen. Für die Nussmasse den Orangensaft mit dem braunen Zucker und der restlichen ausgekratzten Vanille in einen Topf gegeben. 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Nun den Topf von der Herdplatte nehmen und die restliche Margarine einrühren. Die grob gehackten Nüsse und Kerne zugeben und alles

gut verrühren. Zum Schluss die Nussmasse gleichmäßig auf den Boden streichen. Im vorgeheizten Backofen oder im Kombidämpfer bei etwa 180 °C etwa 30 bis 35 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun und knusprig ist. Aus dem Ofen nehmen und in der Form vollständig auskühlen lassen. Mit einem scharfen Messer in Ecken oder Rauten schneiden und nach Belieben mit geschmolzener, veganer Schokolade verzieren.

## UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Je eine Portion der Komponenten bereitstellen und auf einem jahreszeitlich passenden Teller oder einem kleinen Tablett dekorativ anrichten.

## TIPP

Die einzelnen Komponenten lassen sich gut vorbereiten und halten sich mehrere Tage.

## Wir leben Foodservice

### Herausgeber:

**CHEFS CULINAR GmbH & Co. KG**

Mühlendamm 1, 24113 Kiel

[www.chefsculinar.de](http://www.chefsculinar.de)

**Fotografie:** Christoph Wojtyczka

**Rezepte:** René Ludwig, Christoph Koscielniak  
und Daniel Kämmer



Artikelinformationen zu Zusatzstoffen und Allergenen etc. finden Sie im Internet auf [www.produkt.de](http://www.produkt.de). Gerne steht Ihnen auch unser Kundenservice zur Verfügung.



[www.chefsculinar.de](http://www.chefsculinar.de)

**CHEFS CULINAR**  
EIN UNTERNEHMEN VON CITTI · JOMO · RINGEL

### Lust auf mehr Rezeptideen?

Dann besuchen Sie unsere Profiköche auf [www.chefsculinar.de](http://www.chefsculinar.de). Hier finden Sie weitere Rezepte, mit denen Sie Ihren Speiseplan bereichern können.